

Технологическая карта № НРТ27

Номер рецептуры: НРТ27

Наименование блюда : Булочка "Нежная"

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука	30.8	30.8						
Сахар-песок	5.2	5.2						
Масло сливочное	5.8	5.8						
Соль	0.3	0.3						
Дрожжи	0.9	0.9						
Молоко 3,2%	12.8	12.8						
Мука	1.2	1.2						
Масло сливочное	1	1						
Масло растительное	2	2						
<b>В ы х о д</b>			50					

**Технология приготовления:**

Тесто готовят безопасным способом. Из него формируют сочни овальной формы массой 65г, сверху делают 3-4 надреза. Сформованные булочки кладут на лист, дают хорошо расстяться, сверху смазывают маслом, посыпают крошкой. Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают, а затем протирают через сито.

Выпекают 8-10 минут при температуре 230-240С.

**Показатели качества и безопасности**

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид:** булочки овальные, тесто хорошо пропечено, поверхность с надрезами

**Консистенция:** мякиша - равномерно пористый, пышный.

**Цвет:** от золотисто-желтого до светло-коричневого.

**Вкус:** в меру соленый, с привкусом сладкого, приятный. **Запах:** свойственный выпеченной слобе.

**Пищевая и энергетическая ценность блюда:**

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	50	3.84	7.71	28.55	198.96	24.26	0.46	0.07	0.05	0.17

Источники, используемые при составлении:

Российской Академии Медицинских Наук Научно-Исследовательский Институт питания РАМН В.А Тутельян  
составитель Федоренко О.В